



# IMPREZA

okolicznościowa

## 239 pln

www.podzielonymdebem.pl  
tel. +48 605 06 10 10

### ZUPA

- Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

### DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I (jedno danie dla wszystkich gości):

- Roladka drobiowa z serem Gruyère w boczku ziemniaki opiekane/kalafior romanesco/sos supreme
- Medalionki z polędwiczki wieprzowej i indyka fasolka szparagowa z sezamem/gratin ziemniaczane/sos béarnaise
- Pierś z kaczki sous-vide karmelizowane puree z selera/szpinak z pistacjami/demi-glace
- Pieczone udko z kaczki kluski śląskie/sałatka z czerwonej kapusty/sos
- Wołowina po burgundzku warzywa korzeniowe/puree ziemniaczana/sos winny

WARIANT II (20 zł/os. dopłaty):

Mięsa podawane na paterach:

(2 kawałki/os., 7 rodzajów):

- rolada wołowa i wieprzowa
- pieczone udko z kaczki
- kapsa drobiowa z porem, boczkiem i kremowym serkiem
- polędwiczka wieprzowa sous-vide z grillowaną papryką
- glazurowane szaszłyki z kurczaka w sezamie
- roladka drobiowa ze szpinakiem i sosem bearnaise

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- sałatka sezonowa
- kluski śląskie
- ziemniaki pieczone
- sos tradycyjny

Opcje płatne dodatkowo:

- Zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. - 16 zł/os.

### DESER

- deser serwowany (jeden do wyboru):
  - Beza Pavlova
  - Panna cotta z musem malinowym
  - Sernik baskijski
  - Paris-Brest z pistacjami i malinami
- kawa z ekspresu przelewowego, herbata - podawane w termosach
- tort - we własnym zakresie w przypadku pełnej oferty - krojenie gratis, w przypadku ograniczonej oferty np. bez zimnej płyty/bez kolacji - opłata za krojenie tortu: 5 zł/os.

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.)  
100 zł + 28 zł/os. (minimum 50 szt.)
- ciasta tortowe - 8 zł/szt (minimum 40 szt.)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez cały czas trwania imprezy - 9 zł/os.
- owoce - 10 zł/os.

### ZIMNA PŁYTA

[serwowana na stoły gości lub w formie bufetu]

- patera przekąsek typu "finger-food"
- patera mięsnych przysmaków
- tatar wołowy
- deski serów
- galaretka drobiowa
- sałatka "Cezar" z kurczakiem
- sałatka grecka
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- domowy chleb z masłem czosnkowym

Opcje płatne dodatkowo:

- Urozmaicenie zimnej płyty o specjalty śródziemnomorskie (sery, szynki) - 19 zł/os.

### KOLACJA I

- gulasz wołowy po czesku z knedlikiem
- wegetariański gulasz z ciecierzycy

## NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%

## PŁATNE DODATKOWO – bez limitu: 18 zł/os.

- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach
- w bufecie: Iana Kofola

Spożyte w trakcie trwania imprezy, na terenie lokalu

# OPCJE

*rozszerzenia menu*

### Przystawka – 20 zł/os.

- Bruschetta z pomidorami, bazylią, oliwą z oliwek i parmezanem
- Pasztecik na metaxie, morelowy chutney, croissant
- Krokiet z szarpanej kaczki, majonez chorizo, piklowana czerwona cebula

## DODATKOWA KOLACJA:

### Propozycja I – 69 zł/os.

(serwowana w formie bufetu, 1,5 k/os.)

- bitki cielęce z sosem grzybowym
- roladka drobiowa nadziewana serem mozzarella / suszonymi pomidorami i pesto
- pieczone żeberka BBQ

### Dodatki:

- sałatka fresh
- sałatka Coleslaw
- frytki "super crunchy" / młode ziemniaki w mundurkach / ketchup / sos tatarski

## NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ PRZYJĘCIA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu
- opłata za podstawowy pakiet dekoracji:
  - 250 zł (rezerwacja sali bankietowej)
  - 450 zł (rezerwacja całej sali balowej)
- opłata za napoje gazowane: według zużycia lub według wybranego pakietu
- opłata za alkohol: według zużycia lub opłata korkowa (dotyczy alkoholu wysokoprocentowego)

## ALKOHOL

Oferujemy:

- wino musujące na toast – od 10 zł/os.
- własne rzemieślnicze piwo: Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru, Pilsner Urquell, Radegast – płatne dodatkowo
- wino Oderberg białe/czerwone, Prosecco – 49 zł / 0,75L bądź wina z naszej karty win z rabatem 25%

Nie ma możliwości wniesienia własnego piwa, wina, wina 0%, prosecco

- alkohole mocne: 30% rabatu od cen z menu restauracyjnego lub własne – opłata 5 zł/os. pełnoletnia

## DODATKOWE

# INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 8 godzin. Każda następna godzina to koszt 150 zł/h (godziny po 22.00 liczone są podwójnie). W przypadku dokupienia dodatkowej kolacji, czas trwania imprezy w cenie wydłuża się do 10 godzin.
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata
- dzieci do 2 lat – koszt 35 zł/os., dzieci 3-9 lat – połowa cen

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad wariant I + deser – 155 zł/os.\* (czas trwanie: 4 godziny) ‘
- obiad wariant I + deser + zimna płyta – 209 zł/os.\* (czas trwania: 7 godzin)

\*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo

# SŁODKI STÓŁ

*w naszym wykonaniu*



OPCJA DODATKOWO PŁATNA

SŁODKI STÓŁ MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ  
MINIMALNIE NA 25 OSÓB  
I DOSTOSOWAĆ DO MOTYWU PRZYJĘCIA



# WÓZKI *tematyczne*

Cena zawiera:

- złoty wózek barowy
- kryształowe kieliszki
- sezonowe owoce
- świeczniki

Alkohol płatny dodatkowo:  
od nas bądź własny.

**K O S Z T : 300 zł**



# STÓŁ

## śroziemnomorski

**KOSZT: 300 ZŁ + 39 PLN / OS.**

Stół wykonywany jest na całkowitą liczbę osób dorosłych, jednak nie mniej niż 50 osób

**Wędliny:** prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami sieniata picante, pancetta, coppa di parma

**Sery:** gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

**Antipasti:** suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%: z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem
- Konfitowane pomidory z ricottą
- Sałatka z cytrusów z szynką parmeńską i figami
- Marynowana gruszka z gorgonzolą i szynką parmeńską

**Jamon de bodega:** szynka długodojrzewająca, suszona w niskich temperaturach, przez co najmniej 9 miesięcy w suchym klimacie iberyjskiego płaskowyżu - **płatna dodatkowo: 400 zł** (powyżej 90 os. w cenie)







# KWIATY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy na wyłączność usługi florystyczne, wykonywane przez naszą pracownię florystyczną. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.